



HUEVOS DIVORCIADOS.



Nivel:
Fácil

Tiempo:
 **30 Min**

Porciones:
1 Porciones



¿Qué necesitas?

- 2 Piezas de huevo Bachoco®
- 1 Cucharada de caldo de pollo Bachoco®
- 2 Piezas de jitomate
- 2 Piezas de tomate verde
- 1/2 Pieza de cebolla blanca
- 1 Diente de ajo partido a la mitad
- 2 Piezas de chile serrano
- 2 Piezas de tortilla
- 3 Cucharadas de aceite



1. En una olla con agua hirviendo, cuece los tomates, los jitomates, la cebolla, el ajo y los chiles.
2. Licúa el jitomate con la mitad de los ingredientes menos el tomate y sazona. Repite el procedimiento con el tomate para obtener dos salsas: una verde y una roja.
3. En un sartén con poco aceite, fríe las tortillas ligeramente. Haz los huevos estrellados y colócalos sobre la tortilla.
4. Baña un huevo con salsa verde y el otro con salsa roja. Puedes acompañar con frijoles refritos.

¡A disfrutar!

Bachoco.